



- ▶ Leistungsstarker, anwendungsfertiger Flüssigreiniger
- ✓ Befreit Kombidämpfer-Garräume problemlos von Fett, Eiweiß und Angebranntem



- ▶ Ausgelegt für: Kombidämpfer mit automatischem Dosiersystem



- ▶ Leicht und rückstandsfrei abspülbar

- ▶ Gebrauchsfertig

Für Kombidämpfer mit integriertem Reinigungssystem – Der HACCP-konforme Reiniger löst problemlos Fett, Eiweiß sowie Angebranntes und ist rückstandsfrei abspülbar.

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestellmengeneinheit: 1 Kanister</li> <li>• Ausgelegt für: Kombidämpfer mit automatischem Dosiersystem</li> <li>• Inhalt: 10 Liter</li> <li>• Ausführung: Flüssig</li> <li>• Ph-Wert: 13</li> <li>• HACCP-konform: Ja</li> <li>• Chlorfrei: Ja</li> <li>• Phosphatfrei: Ja</li> <li>• Anwendung: Automatische Dosierung aus Kanister<br/>Reiniger nach Empfehlung des Geräte-Herstellers an das automatische Dosiersystem des Kombidämpfers anschließen<br/>Automatische Dosierung aus Reinigertank<br/>Reiniger in den dafür vorgesehenen Reinigertank des Kombidämpfers einfüllen<br/>Nach ordnungsgemäßem Anschließen erfolgt die Dosierung<br/>Gebrauchsfertig ohne Umfüllen</li> <li>• Eigenschaften: Leicht und rückstandsfrei abspülbar<br/>Löst selbsttätig Fett, Eiweiß und Angebranntes</li> <li>• Wichtiger Hinweis: Bei allen Oberflächen grundsätzlich zuerst auf Material-Verträglichkeit prüfen<br/>Restmengen bestimmungsgemäß entsorgen</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wichtiger Hinweis: Sicherheitsdatenblatt auf Anfrage erhältlich<br/>Verpackung nur völlig restentleert in das Duale System einbringen<br/>Von Kindern fernhalten!</li> <li>• Inklusive: -</li> <li>• Maße: B 230 x T 200 x H 315 mm</li> <li>• Gewicht: 11,5 kg</li> </ul> |
|--|---|